



Souffle alle Prugne della California

Categorie: Merenda, Speciali, Dessert, Piatti al forno



Tempo di preparazione: 00:20' - **Porzioni:** 4

Ingredienti

| | |
|-------|-------------------------------|
| 100ml | succo Prugne della California |
| 6gr | maizena |
| 2 | albumi |
| 1 | tuorlo |
| 1 | cucchiaino zucchero semolato |
| q.b. | burro per ungere |
| q.b. | pistacchi macinati |
| q.b. | zucchero a velo |

Procedimento

Preriscaldare il forno a 200° C.

Prima riduci il succo di prugna del 50%. Mescolare la farina di mais in due cucchiaini d'acqua, quindi aggiungere il succo di prugna e metterlo a fuoco basso. Mescolare fino ad addensare. Lasciare raffreddare un po'.

Quando è freddo, aggiungi il tuorlo d'uovo a questo mix.

Imburrare gli stampini e spolverare con pistacchi macinati.

Montare gli albumi a neve in un soffice picco, quindi aggiungere lo zucchero e continuare a sbattere fino a quando sarà rigido.

Aggiungere con attenzione un terzo del bianco d'uovo al mix di prugne, quindi continuare con il restante.

Riempire gli stampini preparati e metterli in forno per 8 minuti (forno ventilato) o 10 minuti (forno tradizionale).

Rimuovere e spolverare con zucchero a velo.